

## 可可作物農業精進訓練計畫課程簡章

### 一、計畫源起：

屏東縣位處台灣最南端，三面環海且緯度屬亞熱帶氣候，一年四季都有充足的陽光，地理方面擁有狹長的屏東平原，也有中央山脈尾端的大武山山脈，因此具有得天獨厚地理環境，屏東的農業產值更是國內名列前茅的縣市，四季皆盛產各種農特產品，所以屏東縣是重要的農業大縣。而屏東可可更是本縣重要新興產業之一，根據農委會的資料統計，國內可可樹的種植面積從 2010 年的 0.2 公頃成長到 2019 年 64.24 公頃，其中有六成以上的可可樹種植在屏東地區，而可可果實產量從 2010 年的 1.8 公噸成長到 2019 年的 431.93 公噸，屏東可可果實產量就占了國內總產量約 7 成，為了提升產業價值，農民將自己種植並採收的可可豆自行加工成為巧克力，採取在地種植、在地加工與在地銷售的模式，具有發展成獨特且高附加價值的產業，因而這樣產製銷一體的模式讓台灣可可成為加工里程最短的國家產業。

在可可原料生產過程中，從可可作物種植栽培，到初級加工的發酵、乾燥等，每個步驟都極為重要，更左右了可可果變成可可豆的品質、售價，且可可的發酵與腐敗其實只有一線之隔，影響的不只是最終巧克力成品的風味，而且有食安之虞，我國屬熱帶海島型氣候，屏東人該如將環境的優勢轉化成產業的力量，農業政策是屏東縣政府重要的規劃項目，農業人才的培育與養是農業永續發展之長期重點。

### 二、課程內容：

No	課程名稱	內容概要	講師/單位
1	可可豆中的鎘：來源、食用安全及相關規範	可可豆鎘來源、鎘的毒性、可可製品鎘濃度分佈、相關國家規範與食用風險評估	屏東科技大學/ 龔得安教授
2	品種與土壤性質對作物吸收鎘之影響及降低鎘吸收之栽培技術	認識品種及土壤性質對作物吸收鎘之影響、降低鎘吸收之栽培技術	農委會農業試驗所/ 林毓雯博士
3	可可作物生產管理之食品安全標準檢驗	屏東縣檢驗中心檢驗業務服務量能及生產管理之食品安全標準	屏東縣檢驗中心/ 張菊香主任

#### 四、課程表

課程日期:112年5月12日(星期五)下午13:30~17:00(屏東物產館)		
時 段	課 程	主持人/講師
13:20 ~ 13:30	報 到	
13:30 ~ 13:40	致詞	屏東縣政府
13:40 ~ 14:30	可可豆中的鎘：來源、食用安全及相關規範	屏東科技大學/龔得安教授
14:30~15:20	品種與土壤性質對作物吸收鎘之影響及降低鎘吸收之栽培技術	農委會農業試驗所/林毓雯博士
15:20~15:40	休 息	
15:40 ~16:30	可可作物生產管理之食品安全標準檢驗	屏東縣檢驗中心/張菊香主任
16:30 ~17:00	綜 合 討 論	
17:00	賦 歸	

如因應季節或氣候情況，如有異動將另行公佈(本會依講師及天氣等不可控情況因應調整課程內容及時間)。

#### 四、注意事項

- (一). 課程日期：112年5月12日(星期五)下午13:30~17:00
- (二). 學員人數：預計80人。
- (三). 上課地點：屏東農業物產館2樓教室(屏東縣長治鄉德和路9之9號)
- (四). 課程對象：凡對可可農業經營之農民、可可業者皆者可參加。
- (五). 聯絡電話：內埔地區農會 官哲安 08-7783251 轉 147  
屏東縣政府 杜志強 08-7320415 轉 3734